

旅館発・6次化オリジナルカレー
ホテル華の湯

華カレー & 牛の華カレー

3つのこだわりで開発したオリジナルカレーをお楽しみくださいませ

- ①福島県内企業コラボ
- ②福島県産の食材使用：お肉（福島牛 / 麓山高原豚）、米粉ルウ（福島県いわき市）
- ③「ホテル華の湯」総料理長の厳選レシピ



牛の華カレー



大人の贅沢 極上ビーフカレー

極旨ジューシーな辛口ビーフカレー。
お肉もパッケージもプレミアム、
贈物にもオススメです。



華カレー（中辛）



パッケージリニューアル！

元祖・華カレー ビュッフェの人気メニュー

当館のビュッフェダイニングのメニュー
として大好評となった「華カレー」
シリーズの記念すべき1品目です。



華カレー（辛口）



パッケージリニューアル！

ご要望にお応えして 辛口誕生！

もっと辛い華カレーがあれば ... と
辛口派のお客様の声から開発。
スパイスの効いた華カレーです。



株式会社栄楽館 ホテル華の湯
旅館発・6次化オリジナルカレー

「華カレー」

なぜ華カレー？

地元の食材をたっぷり使った料理で「ふくしまの食」をお客さまに楽しんでもらいたいとの思いから「地産地消・ふくしま応援」をテーマにホテル華の湯のビュッフェがオープンしたのは2010年。まず私たちが考えたのが「主食であるお米をふくしまの食材でたくさん食べてもらいたい」ということ。そこでつくったメニューがカレー！子どもからお年寄りまで、みんな大好きなカレー。ふくしまの食材を使い、さらに味わいを増すために米粉ルウも使った自慢のカレーが「華カレー」です。華の湯のカレーなので「華カレー」と命名。どうせならビュッフェにいらした方だけでなく、もっとたくさんの方々に食べてもらいたい。そう思いレトルトパックを作ることになりました。せっかくだから贅沢なレトルトパックにしようとお肉にもこだわりました。ビュッフェを飛び出した「華カレー」。ぜひご賞味ください。

コラボレーション企業

- 福島県産のお肉（福島牛 / 麓山高原豚）
福島県の豊かな大自然が育んだおいしいブランド肉使用
- いわき市「(株)たふいあ」の福島県産「米粉のカレールウ」
濃厚なとろみとまろやかさの秘密です！
- 郡山市「ホテル華の湯」料理長のレシピ
お子様からご年配の方までみなさまに美味しく召し上がっていただける「旅館」ならではの味

カレーに込めた願い

- 「ふくしま」の元気をお届け！
- 家族団らんの時間。みんなが笑顔になれるカレー！

2011年の震災をきっかけに私たちは多くの方と出会い元気をいただき、そして「食」の本当の力を知ることができました。私たちのビュッフェそして華カレーは、たくさんの方に貰った元気・応援へのお礼の気持ちを込めています。また、地元・ふくしまにも元気を届けたいと「ふくしま」を伝える料理をつくり続けています。ホテル華の湯では、小中学校を訪問して子どもたちの食育活動にも積極的に取り組んでいます。華カレーやふくしまの伝統料理を楽しみながら、我が国の食料自給率のことなど、大事な問題を考えるきっかけになってほしいと願っています。



ギフト対応
(熨斗・名入れ対応可)

牛の華カレー
華カレー（中辛 / 辛口）

賞味期限：製造日より1年半
内容量：各200g
常温保存、ギフト箱（3個入 / 6個入）

ホテル華の湯

〒963-1309

福島県郡山市熱海町熱海5丁目8-60

TEL：024-984-2222

<http://www.hotelhananoya.jp>

オンラインショップ

